

2021年10月13日
イオン九州株式会社

「宇佐市・クロダマル」フェア イオンパークプレイス大分店にて10月23日・24日開催

イオン九州株式会社（以下、イオン九州）は、宇佐市・JAおおいたと共同で黒大豆「クロダマル」の販売や加工品を集めた「宇佐市・クロダマルフェア」をイオンパークプレイス大分店にて開催いたします。

「クロダマル」は宇佐市が県内のほぼ全量、全国でもトップクラスの生産量を誇っております。生産地だからこそ味わえる「クロダマル」の「枝豆」を地域の皆さまにより親しんでいただこうと宇佐市・JAおおいたと共同でフェアを実施いたします。

イオン九州は地域と協働してイオン九州だから出来る事に挑戦し『地元いちばんうれしいお店へ』を目指してまいります。

◆宇佐市×JAおおいた×イオン九州◆

◆「宇佐市・クロダマルフェア」◆

日時：2021年10月23日（土）～10月24日（日）

場所：イオンパークプレイス大分店

住所：大分県大分市公園通り西2丁目1番

人気のクロダマル枝豆量り売りの他、クロダマルの加工品を含め、宇佐市の特産品も同時販売いたします。



◆黒大豆「クロダマル」とは

黒大豆「クロダマル」は、国の研究機関・九州沖縄農業研究センターが九州向けに開発した黒大豆（黒豆）の品種です。豆の表面につやつやした光沢があり、味は苦みが少なく甘みが強く、アントシアニン（ポリフェノール的一种）の量が一般的な黒大豆に比べて多い点が特徴です。宇佐市では平成21年から栽培を始め、宇佐の大地が育む至極の黒大豆「宇佐クロダマル」としてブランド化を推進しています。

◆「クロダマル」枝豆 の特徴

成熟前のクロダマルは「枝豆」として食べることができます。クロダマルの枝豆は成熟した黒豆と同様、大粒で甘みが強いのが特徴です。旬は10月中～下旬のわずか10日～2週間程度であるため、あまり流通しておらず希少な枝豆です。

枝豆の走り（旬の前。出始めごろ）は普通の枝豆同様に豆が黄緑色ですが、旬～名残り（旬が過ぎて終わりごろ）になるにつれ豆が徐々に紫色～黒っぽくなります。黒くなっているからと言って食べられないのではなく、それこそがクロダマルの枝豆（黒枝豆）なのです。収穫時期の違いによる色・食感の変化が楽しめるのも醍醐味の一つです。